



Weil
Kinder
Kinder
sind.


GOURMET
KIDS



Kindgerecht.

Mit diesem Begriff beschreiben wir unser Know-how. Wir stellen uns auf die Bedürfnisse und Vorlieben der Kinder ein – und kochen danach. Mit Rezepturen, extra für Kinder gemacht. Unsere wichtigsten Zutaten dabei: Erfahrung, Ernährungs-kompetenz und ehrliche Küche.

Kompetenz kommt nicht von heute auf morgen. Wir arbeiten seit 40 Jahren daran. Deshalb wissen wir genau, was Kinder brauchen: Natürliche Zutaten, milde Würzung, passende Portionsgrößen und ganz viele Nährstoffe – verpackt in Lieblingsspeisen.



So kochen wir.

Bei uns zählt noch echtes Küchenhandwerk – darauf sind wir stolz! Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsmittel kommen uns nicht in den Topf. Dafür viel Liebe, Sorgfalt und Abwechslung.

Für Speisen, so vielfältig wie ein Lehrplan.

Wer guten Geschmack auf den Tisch bringen will, darf es sich bei der Auswahl der Zutaten nicht einfach machen. Deshalb pflegen wir langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferanten. Denn ehrliches Kochen beginnt beim Einkauf.



Nachhaltig gut.

Dämme bauen, Fische fangen, Frösche schauen: All das macht nur Spaß, wenn die Umwelt sauber ist. Deshalb setzen wir uns gemeinsam mit dem WWF Österreich für nachhaltige Ernährung ein. Dass wir ein echter BIONIER sind, kommt uns dabei zugute!

Erleben lassen, was das Erntejahr zu bieten hat – und die vegetarische Küche. Bevorzugt Lebensmittel aus biologischem Anbau. Jede Speise, jede Entscheidung ist wohl überlegt. So leben wir Fürsorge. Für die Kinder, die uns anvertraut sind – und für unsere Umwelt.



Na, BIOlogisch!



Mitsprache.

Kindermund tut Wahrheit kund. Unverblümt. Erfrischend ehrlich. Wir hören zu, stellen uns dem Urteil. So konkret die Kinder ihre Wünsche äußern, so konsequent setzen wir sie um. Und ja – es ist eine Kunst, die Balance aus Nährwerten und Geschmäckern zu finden. Genau das macht uns aus.



Sag, wie es dir schmeckt:
Unsere „Testesser“ geben uns regelmäßig Rückmeldung. Wir reagieren mit unseren Rezepturen, Speisekarten und Menüplänen. Und wollen immer so neugierig bleiben.



Mitmachen.

Schälen, schneiden, hacken, rühren:
In unserer Kinderkochwerkstatt ist richtig was los. Hier dreht sich alles um Karottenblumen, Tomatenkäfer, Brotmonster und Gurkenschnecken. So machen wir Kindern gesunde Ernährung schmackhaft.

Die „Jungköche“ haben ihren Spaß dabei. Denn selbst anpacken macht stolz und neugierig – und Grünzeug zum Hit. Stefan, unser Koch on Tour, hilft mit.

Die Verkostung ist für max. 20 Personen ausgelegt und kann von Kindergärten, Schulen und Horten in Anspruch genommen werden, die bereits Mittagsverpflegung anbieten bzw. gerne anbieten möchten.

Genug übers Essen gelesen –
jetzt wollen Sie auch probieren, wie unsere
Speisen schmecken? So einfach geht's:
Bitte Ihre Daten eintragen und uns per
Fax +43 (0)50 876 55 10 oder E-Mail an
info@gourmet.at übermitteln.

_____ Name der Einrichtung/Schule _____

_____ Name und Funktion _____

_____ Adresse _____

_____ Telefon _____

_____ E-Mail _____

GMS GOURMET GmbH
Oberlaaer Straße 298, A-1230 Wien, Tel.: +43 (0)50 876

WWW.GOURMET-KIDS.AT